

Rezept

Asia-Nudeln mit Pilzen

Ein Rezept von Asia-Nudeln mit Pilzen, am 17.04.2024

Zutaten

150 g Asia-Eiernudeln	Salz
300 g gemischte Pilze	1 Stück frischer Ingwer (etwa 1 cm)
2 Knoblauchzehen	1 EL neutrales Öl
2 EL Sojasauce	2 TL Sesamöl
1 EL Sesamsamen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Nudeln in mildem Salzwasser nach Packungsangabe kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Pilze putzen und in Streifen schneiden. Den Ingwer und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Neutrales Öl im Wok erhitzen. Pilze darin unter Rühren 3-4 Min. braten. Ingwer und Knoblauch untermischen, Pilze mit Sojasauce, Sesamöl und Salz abschmecken. Nudeln untermischen und erwärmen. Mit Sesam bestreut servieren.